

PATENT COOPERATION TREATY

TRANSLATION

From the
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

PCT

WRITTEN OPINION OF THE
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

(PCT Rule 43bis.1)

To:

Date of mailing
(day/month/year)

Applicant's or agent's file reference

ACECOOK-002

FOR FURTHER ACTION

See paragraph 2 below

International application No.

PCT/JP2005/009958

International filing date (day/month/year)

31.05.2005

Priority date (day/month/year)

17.11.2004

International Patent Classification (IPC) or both national classification and IPC

Applicant

ACECOOK CO., LTD.

1. This opinion contains indications relating to the following items:

- | | | |
|-------------------------------------|--------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Box No. I | Basis of the opinion |
| <input type="checkbox"/> | Box No. II | Priority |
| <input type="checkbox"/> | Box No. III | Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability |
| <input type="checkbox"/> | Box No. IV | Lack of unity of invention |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Box No. V | Reasoned statement under Rule 43bis.1(a)(i) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VI | Certain documents cited |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VII | Certain defects in the international application |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VIII | Certain observations on the international application |

2. **FURTHER ACTION**

If a demand for international preliminary examination is made, this opinion will be considered to be a written opinion of the International Preliminary Examining Authority ("IPEA") except that this does not apply where the applicant chooses an Authority other than this one to be the IPEA and the chosen IPEA has notified the International Bureau under Rule 66.1bis(b) that written opinions of this International Searching Authority will not be so considered.

If this opinion is, as provided above, considered to be a written opinion of the IPEA, the applicant is invited to submit to the IPEA a written reply together, where appropriate, with amendments, before the expiration of 3 months from the date of mailing of Form PCT/ISA/220 or before the expiration of 22 months from the priority date, whichever expires later.

For further options, see Form PCT/ISA/220.

3. For further details, see notes to Form PCT/ISA/220.

Name and mailing address of the ISA/JP

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

WRITTEN OPINION OF THE
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

International application No.

PCT/JP2005/009958

Box No. 1 Basis of this opinion

1. With regard to the language, this opinion has been established on the basis of the international application in the language in which it was filed, unless otherwise indicated under this item.

☐ This opinion has been established on the basis of a translation from the original language into the following language
_____, which is the language of a translation furnished for the purposes of international search (under Rule 12.3 and 23.1(b)).

2. With regard to any nucleotide and/or amino acid sequence disclosed in the international application and necessary to the claimed invention, this opinion has been established on the basis of:

a. type of material

- ☐ a sequence listing
☐ table(s) related to the sequence listing

b. format of material

- ☐ in written format
☐ in computer readable form

c. time of filing/furnishing

- ☐ contained in the international application as filed.
☐ filed together with the international application in computer readable form.
☐ furnished subsequently to this Authority for the purposes of search.

3. ☐ In addition, in the case that more than one version or copy of a sequence listing and/or table(s) relating thereto has been filed or furnished, the required statements that the information in the subsequent or additional copies is identical to that in the application as filed or does not go beyond the application as filed, as appropriate, were furnished.

4. Additional comments:

WRITTEN OPINION OF THE
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

International application No.

PCT/JP2005/009958

Box No. V Reasoned statement under Rule 43bis.1(a)(i) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty (N)	Claims	1-5	YES
	Claims		NO
Inventive step (IS)	Claims		YES
	Claims	1-5	NO
Industrial applicability (IA)	Claims	1-5	YES
	Claims		NO

2. Citations and explanations:

Document 1: JP 2002-119234 A (Satoshi Kamiduki), 23 April 2002
 Document 2: JP 2002-306099 A (Nisshin Food Products Co., Ltd.), 22 October 2002
 Document 3: JP 7-203886 A (Anzen Foods K.K.), 08 August 1995
 Document 4: JP 2000-245376 A (Showa Sangyo K.K.), 12 September 2000

Claims 1-5

Document 1 describes browning a conventional instant chow mein using a gas burner, infrared ray and oven (paragraph 0005), browning noodle masses of linear noodles (see Fig. 2), and frying a conventional instant chow mein (paragraph 0002). Therefore, document 1 is found to describe frying noodle masses of linear noodles, then burning and browning the same thereafter.

As described in document 2 (embodiments), as a process for producing an instant chow mein, kneading materials, rolling out dough to form noodle strips, forming noodle masses, cutting out the same and waving into linear noodles, converting the same into α -form, and frying the same are commonly carried out, and the conventional instant chow mein of document 1 is also found to be produced by this process.

Thus, a process for producing noodles with a view to converting seasonings into α -form and attaching the same so as to brown the surface (see document 2, embodiment 3; document 3, embodiment 1; and document 4, paragraph 0008), or adding the seasonings at the time of forming noodles (see document 4, paragraph 0008) is well known; therefore, to the invention described in document 1, applying the same so as to brown the surface with more flavor could be easily conceived of by a party skilled in the art.

Also, as described in document 2 (paragraph 0025), document 3 (paragraph 0017) and document 4 (paragraph 0009), heating at the temperature of 150 to 240°C to brown the surface is also commonly carried out.

10571731

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY
(Chapter I of the Patent Cooperation Treaty)

(PCT Rule 44bis)

Applicant's or agent's file reference ACECOOK-002	FOR FURTHER ACTION		See item 4 below
International application No. PCT/JP2005/009958	International filing date (<i>day/month/year</i>) 31 May 2005 (31.05.2005)	Priority date (<i>day/month/year</i>) 17 November 2004 (17.11.2004)	
International Patent Classification (8th edition unless older edition indicated) See relevant information in Form PCT/ISA/237			
Applicant ACECOOK CO., LTD.			

1. This international preliminary report on patentability (Chapter I) is issued by the International Bureau on behalf of the International Searching Authority under Rule 44 bis.1(a).

2. This REPORT consists of a total of 4 sheets, including this cover sheet.

In the attached sheets, any reference to the written opinion of the International Searching Authority should be read as a reference to the international preliminary report on patentability (Chapter I) instead.

3. This report contains indications relating to the following items:

- | | | |
|-------------------------------------|--------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Box No. I | Basis of the report |
| <input type="checkbox"/> | Box No. II | Priority |
| <input type="checkbox"/> | Box No. III | Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability |
| <input type="checkbox"/> | Box No. IV | Lack of unity of invention |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Box No. V | Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VI | Certain documents cited |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VII | Certain defects in the international application |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VIII | Certain observations on the international application |

4. The International Bureau will communicate this report to designated Offices in accordance with Rules 44bis.3(c) and 93bis.1 but not, except where the applicant makes an express request under Article 23(2), before the expiration of 30 months from the priority date (Rule 44bis .2).

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland Facsimile No. +41 22 338 82 70	Date of issuance of this report 22 May 2007 (22.05.2007)
	Authorized officer Masashi Honda e-mail: pt08.pct@wipo.int

特許協力条約

発信人 日本国特許庁 (国際調査機関)

REC'D 01 SEP 2005

WIPO

PCT

代理人

鈴江 正二

様

あて名

〒530-0018

日本国大阪府大阪市北区小松原町2番4号 大阪富
国生命ビル

PCT

国際調査機関の見解書
(法施行規則第40条の2)
(PCT規則43の2.1)

発送日

(日.月.年)

30.8.2005

出願人又は代理人

の書類記号

ACECOOK-002

今後の手続きについては、下記2を参照すること。

国際出願番号

PCT/J P 2005/009958

国際出願日

(日.月.年) 31.05.2005

優先日

(日.月.年) 17.11.2004

国際特許分類 (IPC) IntCl.⁷ A23L1/162

出願人 (氏名又は名称)

エースコック株式会社

1. この見解書は次の内容を含む。

- ☒ 第I欄 見解の基礎
- ☐ 第II欄 優先権
- ☐ 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解の不作成
- ☐ 第IV欄 発明の単一性の欠如
- ☒ 第V欄 PCT規則43の2.1(a)(i)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
- ☐ 第VI欄 ある種の引用文献
- ☐ 第VII欄 国際出願の不備
- ☐ 第VIII欄 国際出願に対する意見

2. 今後の手続き

国際予備審査の請求がされた場合は、出願人がこの国際調査機関とは異なる国際予備審査機関を選択し、かつ、その国際予備審査機関がPCT規66.1の2(b)の規定に基づいて国際調査機関の見解書を国際予備審査機関の見解書とみなさない旨を国際事務局に通知していた場合を除いて、この見解書は国際予備審査機関の最初の見解書とみなされる。

この見解書が上記のように国際予備審査機関の見解書とみなされる場合、様式PCT/ISA/220を送付した日から3月又は優先日から22月のうちいずれか遅く満了する期限が経過するまでに、出願人は国際予備審査機関に、適当な場合は補正書とともに、答弁書を提出することができる。

さらなる選択肢は、様式PCT/ISA/220を参照すること。

3. さらなる詳細は、様式PCT/ISA/220の備考を参照すること。

見解書を作成した日

10.08.2005

名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/J P)

郵便番号100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官 (権限のある職員)

小石 真弓

電話番号 03-3581-1101 内線 3488

4N

9727

様式PCT/ISA/237 (表紙) (2004年1月)

第I欄 見解の基礎

1. この見解書は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎として作成された。

- ☐ この見解書は、_____語による翻訳文を基礎として作成した。
それは国際調査のために提出されたPCT規則12.3及び23.1(b)にいう翻訳文の言語である。

2. この国際出願で開示されかつ請求の範囲に係る発明に不可欠なヌクレオチド又はアミノ酸配列に関して、以下に基づき見解書を作成した。

- a. タイプ ☐ 配列表
☐ 配列表に関連するテーブル
- b. フォーマット ☐ 書面
☐ コンピュータ読み取り可能な形式
- c. 提出時期 ☐ 出願時の国際出願に含まれる
☐ この国際出願と共にコンピュータ読み取り可能な形式により提出された
☐ 出願後に、調査のために、この国際調査機関に提出された

3. ☐ さらに、配列表又は配列表に関連するテーブルを提出した場合に、出願後に提出した配列若しくは追加して提出した配列が出願時に提出した配列と同一である旨、又は、出願時の開示を超える事項を含まない旨の陳述書の提出があった。

4. 補足意見：

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に定める見解、
それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲	1-5	有
	請求の範囲		無
進歩性 (IS)	請求の範囲		有
	請求の範囲	1-5	無
産業上の利用可能性 (IA)	請求の範囲	1-5	有
	請求の範囲		無

2. 文献及び説明

- 文献1: JP 2002-119234 A (上月 啓右) 2002.04.23
 文献2: JP 2002-306099 A (日清食品株式会社) 2002.10.22
 文献3: JP 7-203886 A (アンゼンフーズ株式会社) 1995.08.08
 文献4: JP 2000-245376 A (昭和産業株式会社) 2000.09.12

請求の範囲 1-5

文献1には従来の即席焼きそばにガスバーナー、赤外線、オープンなどで焦げ目を付けること（【0005】）、麺線を麺塊状に成形したものに焦げ目を付着すること（図2参照）、従来の即席焼きそばとして油揚げ処理したもの（【0002】）、が記載されている。よって文献1には麺線を成形した麺塊を油揚げ処理したのち焼成して焦げ目を付けることが記載されていると認められる。

文献2の実施例に示されるように、従来の即席焼きそばの製造方法として、材料を練り、生地をのばして麺帯を形成し、これを切り出してウェーブをかけて麺線を形成し、 α 化して油揚げ処理することは通常行われていることであり、文献1の従来の即席焼きそばも該方法にて製造されていると認められる。

そして、麺の製造技術において、焦げ目を付けるための調味料を α 化後付着させること、（文献2実施例3、文献3実施例1、文献4【0008】参照）あるいは同調味料を製麺時に添加すること（文献4【0008】参照）は周知のものであり、文献1に記載の発明において、より風味のある焦げ目をつけるために適用することは当業者が容易に想到しうるものである。

また、文献2【0025】、文献3【0017】、文献4【0009】にも示されるように、150-240℃程度で加熱して焦げ目を付けることも通常行われていることである。

PATENT COOPERATION TREATY

TRANSLATION

PCT

WRITTEN OPINION OF THE
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

(PCT Rule 43bis.1)

From the
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

To:

Date of mailing
(day/month/year)

Applicant's or agent's file reference

ACECOOK-002

FOR FURTHER ACTION

See paragraph 2 below

International application No.

PCT/JP2005/009958

International filing date (day/month/year)

31.05.2005

Priority date (day/month/year)

17.11.2004

International Patent Classification (IPC) or both national classification and IPC

Applicant

ACECOOK CO., LTD.

1. This opinion contains indications relating to the following items:

- | | | |
|-------------------------------------|--------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Box No. I | Basis of the opinion |
| <input type="checkbox"/> | Box No. II | Priority |
| <input type="checkbox"/> | Box No. III | Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability |
| <input type="checkbox"/> | Box No. IV | Lack of unity of invention |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Box No. V | Reasoned statement under Rule 43bis.1(a)(i) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VI | Certain documents cited |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VII | Certain defects in the international application |
| <input type="checkbox"/> | Box No. VIII | Certain observations on the international application |

2. **FURTHER ACTION**

If a demand for international preliminary examination is made, this opinion will be considered to be a written opinion of the International Preliminary Examining Authority ("IPEA") except that this does not apply where the applicant chooses an Authority other than this one to be the IPEA and the chosen IPEA has notified the International Bureau under Rule 66.1bis(b) that written opinions of this International Searching Authority will not be so considered.

If this opinion is, as provided above, considered to be a written opinion of the IPEA, the applicant is invited to submit to the IPEA a written reply together, where appropriate, with amendments, before the expiration of 3 months from the date of mailing of Form PCT/ISA/220 or before the expiration of 22 months from the priority date, whichever expires later.

For further options, see Form PCT/ISA/220.

3. For further details, see notes to Form PCT/ISA/220.

Name and mailing address of the ISA/JP

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

WRITTEN OPINION OF THE
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY

International application No.

PCT/JP2005/009958

Box No. 1

Basis of this opinion

1. With regard to the language, this opinion has been established on the basis of the international application in the language in which it was filed, unless otherwise indicated under this item.
☐ This opinion has been established on the basis of a translation from the original language into the following language
_____, which is the language of a translation furnished for the purposes of international search (under Rule 12.3 and 23.1(b)).
2. With regard to any nucleotide and/or amino acid sequence disclosed in the international application and necessary to the claimed invention, this opinion has been established on the basis of:
 - a. type of material
☐ a sequence listing
☐ table(s) related to the sequence listing
 - b. format of material
☐ in written format
☐ in computer readable form
 - c. time of filing/furnishing
☐ contained in the international application as filed.
☐ filed together with the international application in computer readable form.
☐ furnished subsequently to this Authority for the purposes of search.
3. ☐ In addition, in the case that more than one version or copy of a sequence listing and/or table(s) relating thereto has been filed or furnished, the required statements that the information in the subsequent or additional copies is identical to that in the application as filed or does not go beyond the application as filed, as appropriate, were furnished.
4. Additional comments:

**WRITTEN OPINION OF THE
INTERNATIONAL SEARCHING AUTHORITY**

International application No.

PCT/JP2005/009958

Box No. V Reasoned statement under Rule 43bis.1(a)(i) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty (N)	Claims <u>1-5</u>	YES
	Claims _____	NO
Inventive step (IS)	Claims _____	YES
	Claims <u>1-5</u>	NO
Industrial applicability (IA)	Claims <u>1-5</u>	YES
	Claims _____	NO

2. Citations and explanations:

Document 1: JP 2002-119234 A (Satoshi Kamiduki), 23 April 2002
 Document 2: JP 2002-306099 A (Nisshin Food Products Co., Ltd.), 22 October 2002
 Document 3: JP 7-203886 A (Anzen Foods K.K.), 08 August 1995
 Document 4: JP 2000-245376 A (Showa Sangyo K.K.), 12 September 2000

Claims 1-5

Document 1 describes browning a conventional instant chow mein using a gas burner, infrared ray and oven (paragraph 0005), browning noodle masses of linear noodles (see Fig. 2), and frying a conventional instant chow mein (paragraph 0002). Therefore, document 1 is found to describe frying noodle masses of linear noodles, then burning and browning the same thereafter.

As described in document 2 (embodiments), as a process for producing an instant chow mein, kneading materials, rolling out dough to form noodle strips, forming noodle masses, cutting out the same and waving into linear noodles, converting the same into α -form, and frying the same are commonly carried out, and the conventional instant chow mein of document 1 is also found to be produced by this process.

Thus, a process for producing noodles with a view to converting seasonings into α -form and attaching the same so as to brown the surface (see document 2, embodiment 3; document 3, embodiment 1; and document 4, paragraph 0008), or adding the seasonings at the time of forming noodles (see document 4, paragraph 0008) is well known; therefore, to the invention described in document 1, applying the same so as to brown the surface with more flavor could be easily conceived of by a party skilled in the art.

Also, as described in document 2 (paragraph 0025), document 3 (paragraph 0017) and document 4 (paragraph 0009), heating at the temperature of 150 to 240°C to brown the surface is also commonly carried out.

特許協力条約

発信人 日本国特許庁 (国際調査機関)

代理人

鈴江 正二

様

あて名

〒530-0018

日本国大阪府大阪市北区小松原町2番4号 大阪富
国生命ビル

REC'D 01 SEP 2005

WIPO

PCT

PCT

国際調査機関の見解書
(法施行規則第40条の2)
[PCT規則43の2.1]

発送日

(日.月.年)

30.8.2005

出願人又は代理人

の書類記号

ACECOOK-002

今後の手続きについては、下記2を参照すること。

国際出願番号

PCT/JP2005/009958

国際出願日

(日.月.年)

31.05.2005

優先日

(日.月.年)

17.11.2004

国際特許分類 (IPC) IntCl.⁷ A23L1/162

出願人 (氏名又は名称)

エースコック株式会社

1. この見解書は次の内容を含む。

- ☒ 第I欄 見解の基礎
- ☐ 第II欄 優先権
- ☐ 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解の不作成
- ☐ 第IV欄 発明の単一性の欠如
- ☒ 第V欄 PCT規則43の2.1(a)(i)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
- ☐ 第VI欄 ある種の引用文献
- ☐ 第VII欄 国際出願の不備
- ☐ 第VIII欄 国際出願に対する意見

2. 今後の手続き

国際予備審査の請求がされた場合は、出願人がこの国際調査機関とは異なる国際予備審査機関を選択し、かつ、その国際予備審査機関がPCT規66.1の2(b)の規定に基づいて国際調査機関の見解書を国際予備審査機関の見解書とみなさない旨を国際事務局に通知していた場合を除いて、この見解書は国際予備審査機関の最初の見解書とみなされる。

この見解書が上記のように国際予備審査機関の見解書とみなされる場合、様式PCT/ISA/220を送付した日から3月又は優先日から22月のうちいずれか遅く満了する期限が経過するまでに、出願人は国際予備審査機関に、適当な場合は補正書とともに、答弁書を提出することができる。

さらなる選択肢は、様式PCT/ISA/220を参照すること。

3. さらなる詳細は、様式PCT/ISA/220の備考を参照すること。

見解書を作成した日

10.08.2005

名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/JP)

郵便番号100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官 (権限のある職員)

小石 真弓

電話番号 03-3581-1101 内線 3488

4N

9727

様式PCT/ISA/237 (表紙) (2004年1月)

第 I 欄 見解の基礎

1. この見解書は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎として作成された。

- ☐ この見解書は、_____ 語による翻訳文を基礎として作成した。
それは国際調査のために提出された PCT 規則 12.3 及び 23.1(b) にいう翻訳文の言語である。

2. この国際出願で開示されかつ請求の範囲に係る発明に不可欠なヌクレオチド又はアミノ酸配列に関して、以下に基づき見解書を作成した。

a. タイプ ☐ 配列表

☐ 配列表に関連するテーブル

b. フォーマット ☐ 書面

☐ コンピュータ読み取り可能な形式

c. 提出時期 ☐ 出願時の国際出願に含まれる

☐ この国際出願と共にコンピュータ読み取り可能な形式により提出された

☐ 出願後に、調査のために、この国際調査機関に提出された

3. ☐ さらに、配列表又は配列表に関連するテーブルを提出した場合に、出願後に提出した配列若しくは追加して提出した配列が出願時に提出した配列と同一である旨、又は、出願時の開示を超える事項を含まない旨の陳述書の提出があった。

4. 補足意見：

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に定める見解、
それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲	1-5	有
	請求の範囲		無
進歩性 (IS)	請求の範囲		有
	請求の範囲	1-5	無
産業上の利用可能性 (IA)	請求の範囲	1-5	有
	請求の範囲		無

2. 文献及び説明

- 文献1: JP 2002-119234 A (上月 啓右) 2002.04.23
 文献2: JP 2002-306099 A (日清食品株式会社) 2002.10.22
 文献3: JP 7-203886 A (アンゼンフーズ株式会社) 1995.08.08
 文献4: JP 2000-245376 A (昭和産業株式会社) 2000.09.12

請求の範囲1-5

文献1には従来の即席焼きそばにガスバーナー、赤外線、オープンなどで焦げ目を付けること(【0005】)、麺線を麺塊状に成形したものに焦げ目を付着すること(図2参照)、従来の即席焼きそばとして油揚げ処理したもの(【0002】)、が記載されている。よって文献1には麺線を成形した麺塊を油揚げ処理したのち焼成して焦げ目を付けることが記載されていると認められる。

文献2の実施例に示されるように、従来の即席焼きそばの製造方法として、材料を練り、生地をのばして麺帯を形成し、これを切り出してウェーブをかけて麺線を形成し、 α 化して油揚げ処理することは通常行われていることであり、文献1の従来の即席焼きそばも該方法にて製造されていると認められる。

そして、麺の製造技術において、焦げ目を付けるための調味料を α 化後付着させること、(文献2実施例3、文献3実施例1、文献4【0008】参照)あるいは同調味料を製麺時に添加すること(文献4【0008】参照)は周知のものであり、文献1に記載の発明において、より風味のある焦げ目をつけるために適用することは当業者が容易に想到しうるものである。

また、文献2【0025】、文献3【0017】、文献4【0009】にも示されるように、150-240℃程度で加熱して焦げ目を付けることも通常行われていることである。